

# Licenciatura en Gastronomía

Plan de estudios



## 1er Cuatrimestre

- ▶ Enfoques del Pensamiento Administrativo
- ▶ Matemáticas Básicas
- ▶ Bases Culinarias I
- ▶ Introducción al Estudio del Derecho

## 2° Cuatrimestre

- ▶ Administración Contemporánea
- ▶ Matemáticas Financieras
- ▶ Bases Culinarias II
- ▶ Derecho Mercantil

## 3° Cuatrimestre

- ▶ Administración del Talento Humano
- ▶ Seguridad e Higiene Alimentaria
- ▶ Cocina Francesa
- ▶ Derecho Laboral

## 4° Cuatrimestre

- ▶ Contabilidad Financiera
- ▶ Enología y Vitivinicultura
- ▶ Cocina Mexicana
- ▶ Mercadotecnia

## 5° Cuatrimestre

- ▶ Contabilidad de Costos
- ▶ Mixología y Coctelería
- ▶ Cocina Prehispánica
- ▶ Calidad en el Servicio

## 6° Cuatrimestre

- ▶ Presupuestos
- ▶ Panadería
- ▶ Cocina Latinoamericana
- ▶ Geografía Turística

## 7° Cuatrimestre

- ▶ Metodología de la Investigación
- ▶ Repostería
- ▶ Banquetes
- ▶ Patrimonio Turístico de México

## 8° Cuatrimestre

- ▶ Desarrollo de Proyectos Profesionales I
- ▶ Mukimono
- ▶ Cocina Asiática
- ▶ Administración de Empresas Turísticas

## 9° Cuatrimestre

- ▶ Desarrollo de Proyectos Profesionales II
- ▶ Cocina de Medio Oriente
- ▶ Cocina de Europa
- ▶ Emprendedurismo y Sustentabilidad

Duración  
**3 años**

Modalidad  
**Sabatina**

RVOE  
**20090146**



**SEP**  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA